

ОБІРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ БЕЗЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА НА КШТАЛТ «СЕМІФРЕДО»

Яковенко О.В., гр. 181-PI-22м

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. С.Б. Омельченко
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Серед замороженої десертної продукції, саме морозиво «Семіфредо» є дуже поширеною десертною стравою, яку замовляють споживачі у закладах ресторанної індустрії. І виробники постійно шукають нові підходи в удосконаленні даної технології, які б допомогли їм збільшити ефективність, підвищити якість та створити заморожену десертну продукцію для широкого кола споживачів, в тому числі і людей, які страждають на лактозну непереносимість або алергію на білки молока.

Виробництво безлактозної продукції, зокрема безлактозної десертної продукції, стає все більш популярною на сьогоднішній день. Це пов'язано зі зростанням кількості людей, які страждають на непереносимість лактози, а також з ростом популярності здорового способу життя, де споживання молочних продуктів може бути обмеженим.

Український ринок безлактозного морозива на сьогоднішній день є досить молодим і поки що не дуже розвинутим. Проте, є кілька вітчизняних виробників, які виготовляють безлактозне морозиво. Але не всі види такої продукції є повноцінними заміниками звичайного морозива, оскільки містять велику кількість цукру та інших добавок, які забезпечують більш насичений смак, але при цьому не несуть користі організму людини.

Тому виникла потреба у розробленні рецептурного складу та технологічного процесу виробництва безлактозного морозива по типу «Семіфредо» з низьким вмістом цукру та жирів, що сприятиме збереженню корисних властивостей продукції. Пропонується до рецептурного складу морозива «Семіфредо» ввести молочну сироватку, яка надасть йому відповідну текстуру, пектинові речовини, які забезпечать тривалу стійкість піни, натуральні замітники цукру, такі як фруктоза або стевія, а також рослинний жир.

Таким чином, запропонований рецептурний склад дозволить створити десерт з високими органолептичними властивостями, що сприятиме збагаченню організму людини корисними поживними речовинами та зробить його доступним для широкого кола споживачів.